

Cuisines professionnelles



MODE D'EMPLOI

Appareil de cuisson avec mélangeur ELRO
Type JRW 2200

ELRO-WERKE AG	Date: 23.08.11	contrôlé:	Paraphe:	Document No:	Registre:	Pages:
CH-5620 Bremgarten	rempl: 12.12.09	VAE	skn	X100063F	1.2	25

Sous réserve de modifications

Sommaire

Page

1 Appareil de cuisson avec mélangeur ELRO type JRW 2200

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouvel appareil de cuisson avec mélangeur ELRO, type JRW 2200.

Cet appareil de cuisson performant à commande électronique avec mélangeur, Optitherm et, au choix, un système de refroidissement intégré ainsi qu'un mélangeur pour les potées et un pour le lait, est conçu pour la cuisson d'aliments pâteux ou liquides.

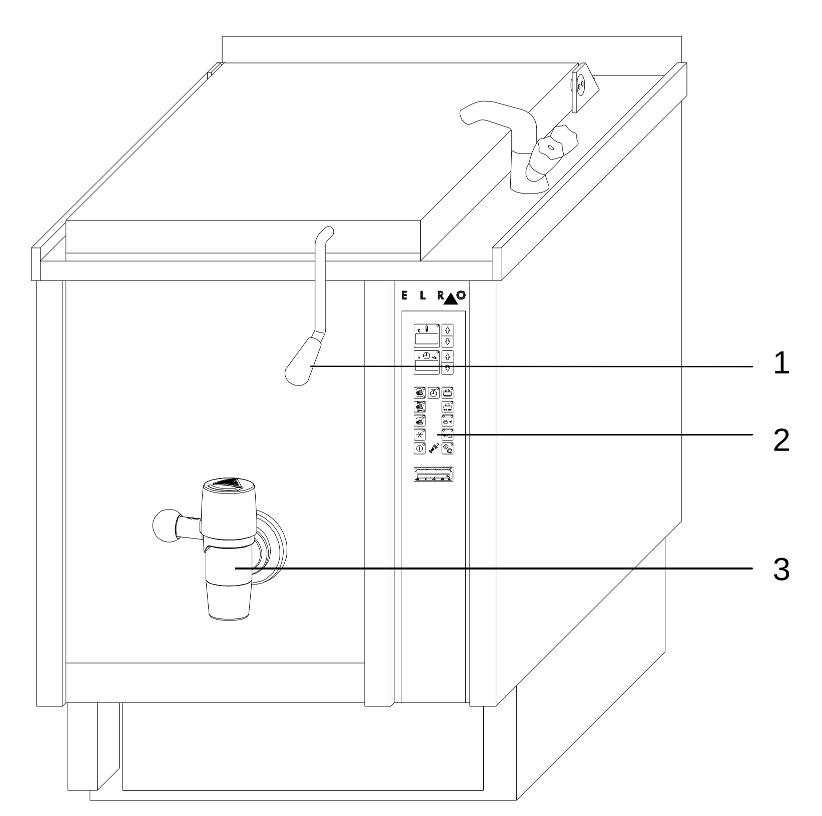
Cet appareil est destiné à la préparation et au conditionnement des aliments dans les cuisines professionnelles comme dans les restaurants, les hôpitaux, les cantines, les boulangeries, les boucheries et charcuteries ainsi que les entreprises productrices de produits alimentaires.

Toute autre utilisation ne correspond pas au domaine d'application de cet appareil et peut ainsi mettre en danger personnes et/ou objets.

Il est en particulier interdit d'utiliser cet appareil pour le conditionnement de produits pouvant dégager des vapeurs toxiques ou corrosives ou s'enflammer au-dessous de 120℃.

Pour l'utilisation dans des véhicules ou à bord de navires ou d'avions, l'approbation du fabricant est nécessaire.

Nous sommes persuadés que cet appareil satisfera vos exigences les plus hautes. Nous vous prions de bien vouloir lire attentivement ce mode d'emploi, afin de profiter pleinement de toutes les possibilités offertes par votre appareil.

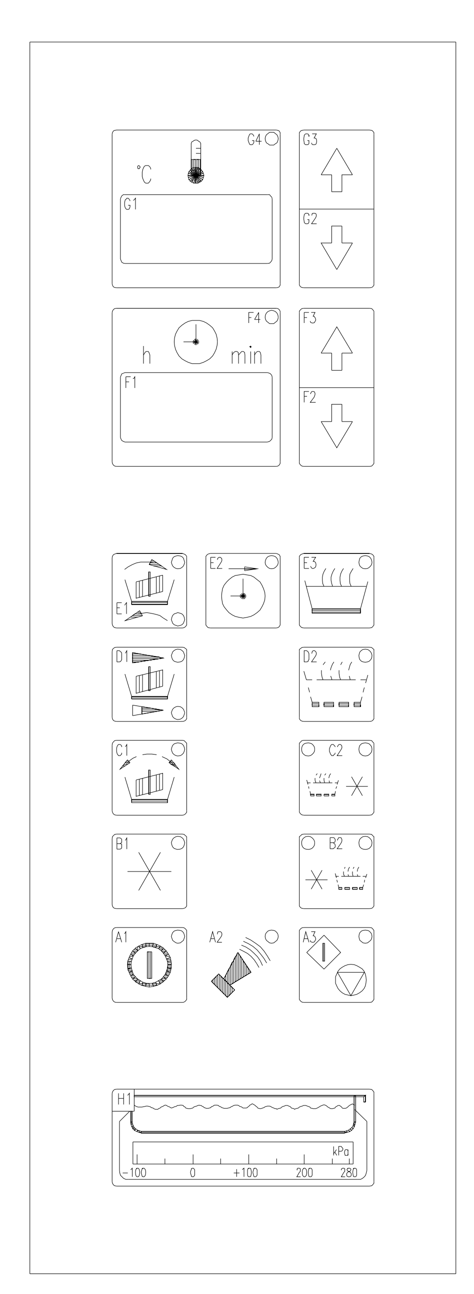


1 Poignée du couvercle

2 Commande électronique par processeur 8090

3 Vanne de vidange ELRO

2 Commande électronique par processeur 8090



Liste des touches:

A1	Marche/ Arrêt de la commande
A2	Signal de la fin du processus (sonore)
A3	Marche/ Arrêt du processus
B1	Mode de service refroidissement
B2	Mode de service refroidissement-cuisson
C1	Fonctionnement du mélangeur par intervalles
C2	Mode de service cuisson-refroi-dissement
D1	Vitesse de rotation du mélangeur
D2	Mode de service Optitherm
E1	Sens de rotation du mélangeur
E2	Temporisation du démarrage
E3	Mode de service cuisson normale
F1	Affichage du temps de cuisson
F2	Réduction du temps de cuisson
F3	Augmentation du temps de cuisson
F4	Voyant lumineux indiquant que le temps de cuisson est en cours
G1	Affichage de la température
G2	Réduction de la température
G3	Augmentation la température
G4	Voyant lumineux indiquant que la température de cuisson n’est pas encore atteinte; chauffage en service
H1	Indicateur de pression système de chauffage

2.1 Principes de base de la commande électronique par processeur 8090 pour la cuisson

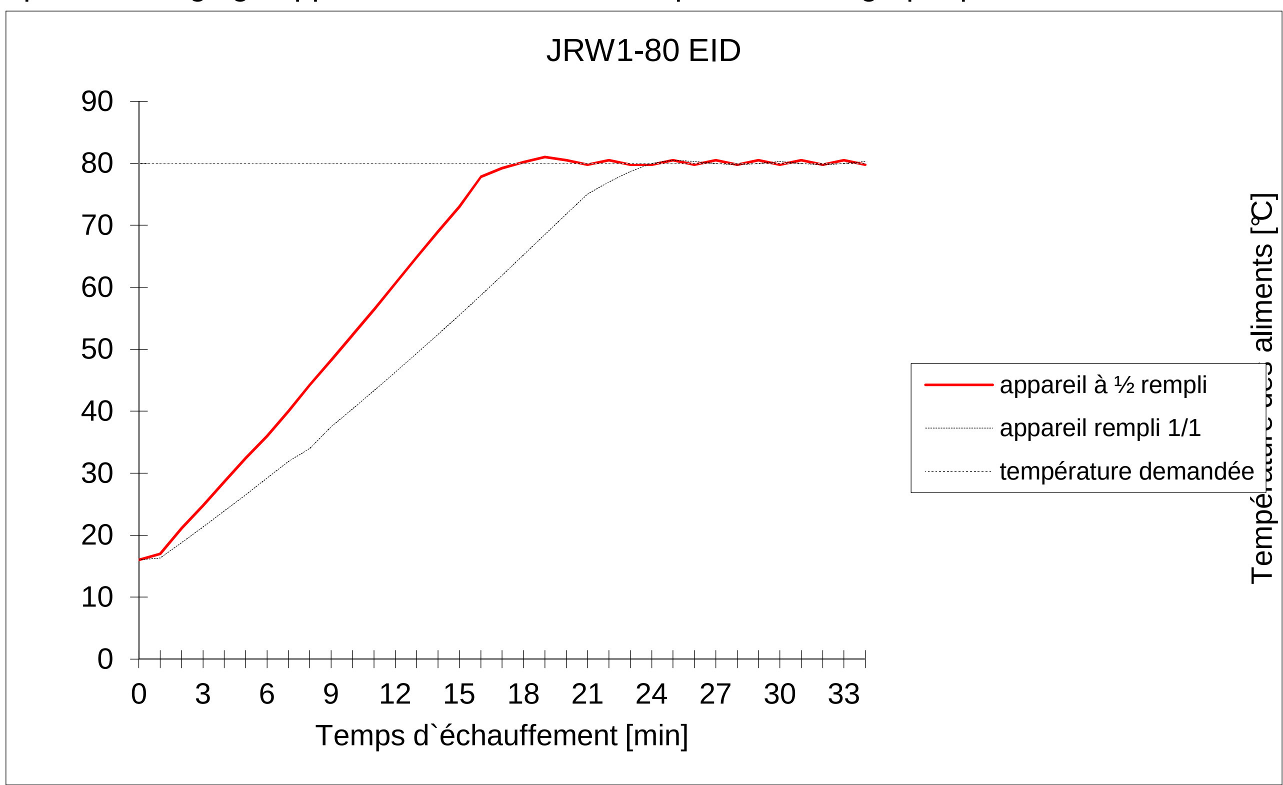
Afin de vous donner en tant qu’usager la possibilité d'utiliser au mieux pour vos travaux cet appareil de cuisson JRW 2200, nous vous expliquons brièvement dans ce chapitre certains principes concernant le réglage de la température et de la puissance de cuisson ainsi que le refroidissement optimal des aliments.

La commande par processeur 8090 dispose d’un système de microprocesseur moderne qui, pouvant être programmé librement, est adapté au mieux à sa tâche de réglage.

Vous disposez de deux modes de service (touches E3 et D2) qui vous permettent, pour les cuissons les plus différentes, non seulement de présélectionner de manière précise la température et le temps de cuisson mais également de choisir une caractéristique optimale de mise en température et de continuation de cuisson.

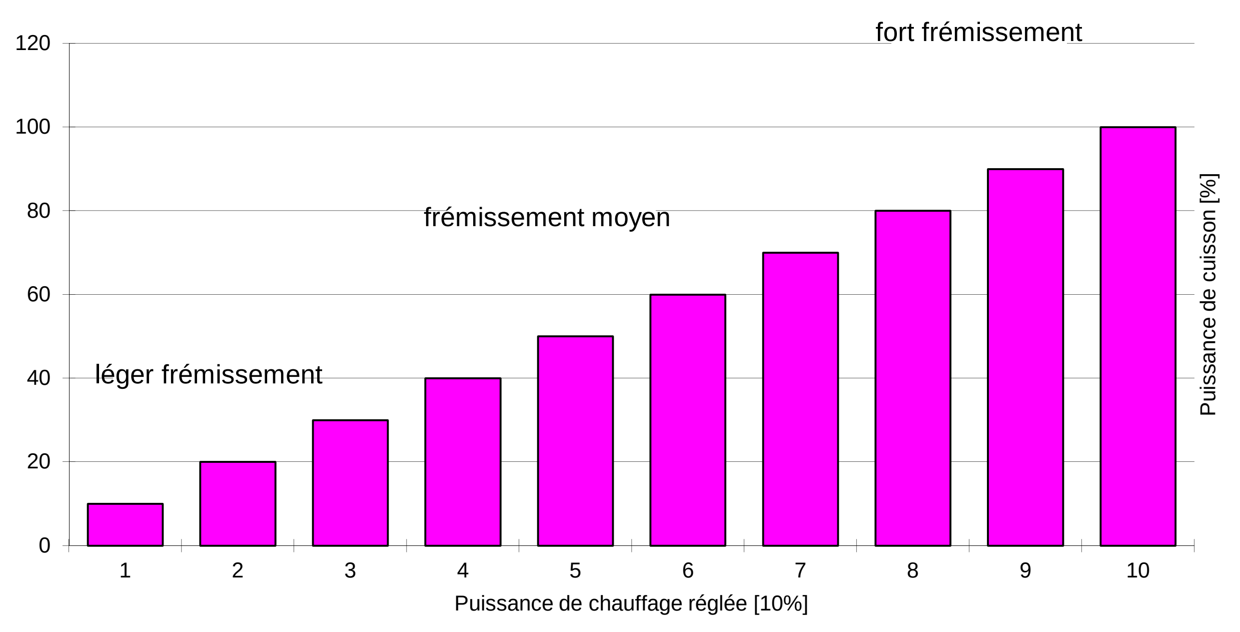
Les deux modes de service ayant certains points communs dans leur qualité de réglage, ceux-ci seront tout d’abord décrits. Selon le mode de réglage, la commande 8090 règle l’appareil de cuisson soit au moyen d’un réglage de température soit au moyen d’un réglage de puissance de cuisson.

Réglage de température:
Le réglage de température est actif, lorsque vous présélectionnez sur l’affichage G1 une température comprise entre 30°C et le point d’ébullition (réglage voir chapitre 3). Selon le programme de cuisson choisi, l'appareil chauffe alors avec une puissance maximale ou adaptée aux aliments jusqu'à une température légèrement inférieure à la température de consigne et règle celle-ci sans la dépasser, indépendamment de la quantité des aliments. Grâce à cette grande exactitude de réglage, une perte de qualité éventuelle (p.ex. pour les saucisses, les sauces liées) est évitée. Si la température d’ébullition est présélectionnée, la puissance calorifique est réglée de manière à ce que la température puisse être juste maintenue, c’est-à-dire qu’avec ce réglage, aucun frémissement n’est visible.
Selon les aliments et le niveau de remplissage de l'appareil, la commande libère la puissance calorifique maximale aussi longtemps que cela est nécessaire pour qu’à l’arrêt de la chauffe, la température de consigne soit atteinte avec exactitude grâce à la réserve calorifique de l’appareil, évitant un dépassement de température. Cette qualité de réglage apparaît clairement sur la représentation graphique ci-dessous :



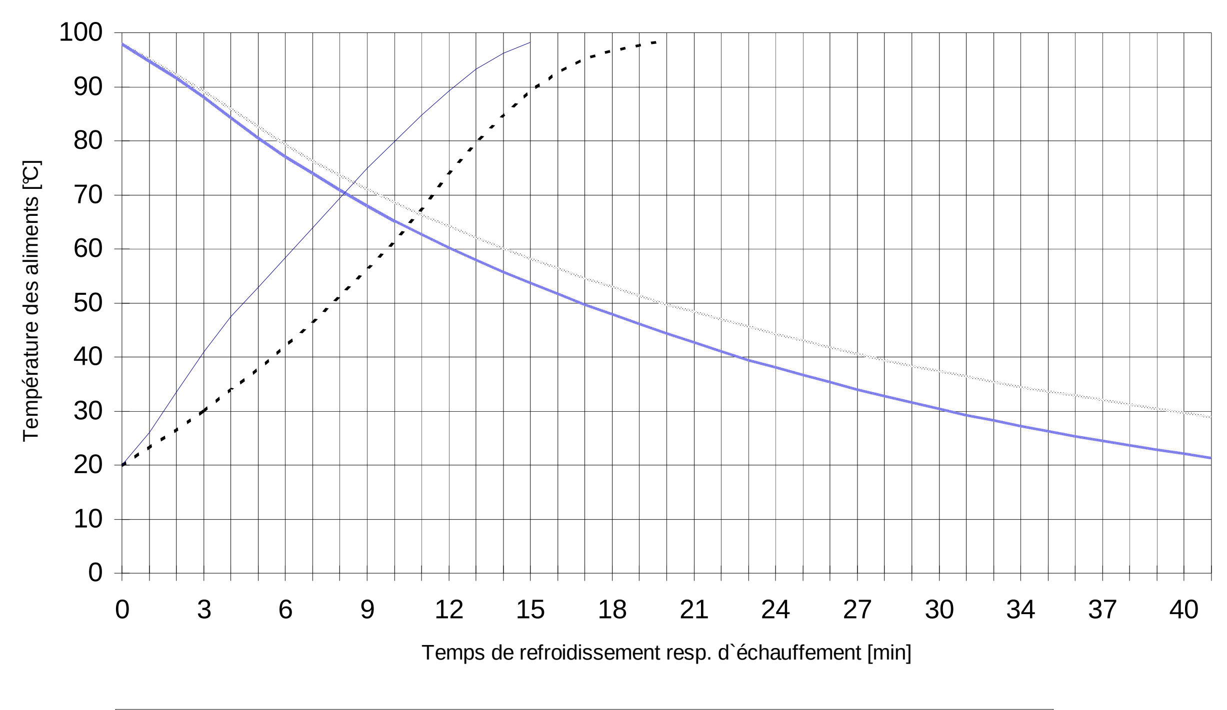
Réglage de la puissance de cuisson:
Pour régler une certaine intensité de cuisson une fois le point d'ébullition atteint, il faut choisir le réglage de la puissance de cuisson (réglage voir chapitre 3). Il n'y a donc pas présélection de température mais réglage d'une puissance en pour-cent qui sera effective après l'arrivée au point d'ébullition. Prenons l'exemple d'un niveau de puissance 3 (30%): suivant le programme de cuisson sélectionné, l'appareil chauffe jusqu'au point d'ébullition soit avec la puissance maximale soit avec la puissance adaptée aux aliments et, ensuite, avec une puissance constante égale à 1/3 environ de la puissance maximale. Comme il ressort du diagramme ci-après, les aliments ne frémissent que légèrement avec ce réglage.

Ce réglage de la puissance de cuisson permet de prévenir toute ébullition forte ou faible involontaire et d'éviter ainsi une perte de qualité des aliments (p. ex. bouillon troublé) et des coûts en énergie inutilement élevés.



Avec le réglage de l'intensité de cuisson sur une échelle de 1 à 10, la puissance de chauffage est augmentée chaque fois d'environ 10%.

Refroidissement des aliments :
Le système de refroidissement des aliments, livrable en option avec les appareils de cuisson à mélangeur, a été conçu de manière à ce qu'un temps de refroidissement optimal puisse être atteint avec une consommation d'eau minimale. Comme agent de refroidissement, il est possible d'utiliser de l'eau potable de conduite ou encore de l'eau glacée circulant en conduite fermée. L'acheminement de l'eau dans l'enveloppe double et dans l'axe du mélangeur a été optimisée de manière à permettre, comme l'exigent les hygiénistes des denrées, le refroidissement rapide des aliments pour la plage critique de température comprise entre 45℃ et 15℃. Ci-après, nous vous présentons deux courbes de refroidissement possibles avec de l'eau comme aliment à cuire:

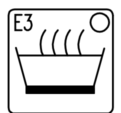


Les appareils de cuisson avec mélangeur permettent ainsi d'atteindre des temps de refroidissement nettement plus courts que ceux obtenus par transvasement des aliments dans des récipients GN pour les refroidir dans des réfrigérants ultrarapides. De plus, les aliments déjà refroidis dans l'appareil peuvent immédiatement être transvasés dans des récipients compacts plus grands, sans avoir à tenir compte de la qualité de refroidissement du récipient.

2.2 Modes de service

Outre le réglage de la température et de la puissance de cuisson décrit ci-dessus et valable pour les deux programmes de cuisson, nous vous expliquons ci-après le rayon d'action spécifique pour chacun de ces deux modes de service:

2.2.1 Mode de service Cuisson normale

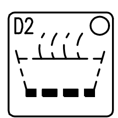


Le réglage du mode de service Cuisson normale (touche E3) est conçu de manière à atteindre l’échauffement le plus rapide possible jusqu'au point d'ébullition. Ce mode de service est utilisé par exemple pour des aliments à forte teneur aqueuse avec une bonne conductibilité thermique (bouillons, sauces légèrement liées etc).

Ce mode de service est également utilisé pour réduire des sauces (p. ex. fond de veau, fond de volaille etc.)

L'emploi du mélangeur avec les paramètres de service correspondants pour un échauffement accéléré des aliments peut être librement choisi par l'usager.

2.2.2 Mode de service Optitherm



Le mode de service Optitherm (touche D2) a été conçu pour arriver à de bons résultats de cuisson en particulier avec des aliments consistants, pâteux et difficiles à chauffer.

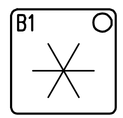
Avec les programmes de cuisson normaux, les aliments consistants ont tendance à sécher le long de la paroi chauffée de la chambre de cuisson pour ensuite noircir et attacher.

Avec le mode de service Optitherm, la puissance de chauffage est automatiquement adaptée à la nature de l'aliment. Une fois la nature de l'aliment identifiée, celui-ci n'attache et ne brûle pas tout en étant chauffé à la température de consigne dans un temps optimal.

L'emploi du mélangeur avec les paramètres de service correspondants pour un échauffement accéléré des aliments peut être librement choisi par l'usager.

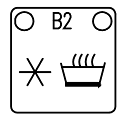
Les modes de service suivants ne sont possibles qu'avec les appareils équipés d'un système de refroidissement :

2.2.3 Mode de service Refroidissement (en option)



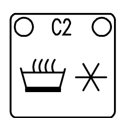
Le mode de service Refroidissement (B1) permet le refroidissement rapide des aliments. Le mélangeur est mis en marche automatiquement, les différents paramètres de service du mélangeur pouvant être sélectionnés. L'arrêt de ce mode de service peut être programmé en sélectionnant soit la température minimale des aliments soit le temps de refroidissement.

2.2.4 Mode de service Refroidissement - Cuisson (en option)



Le mode de service Refroidissement - Cuisson (B2) est conçu de manière à obtenir automatiquement le refroidissement puis la cuisson des aliments. Le temps et la température pour la phase de refroidissement comme pour la phase de cuisson peuvent être réglés séparément. Pendant la phase de refroidissement, le mélangeur est mis automatiquement en circuit avec les paramètres standard. Ces paramètres peuvent cependant être modifiés à souhait à l'aide des touches prévues à cet effet. L'utilisation du mélangeur pendant la phase de cuisson peut être librement choisie par l'usager.

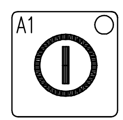
2.2.5 Mode de service Cuisson - Refroidissement (en option)



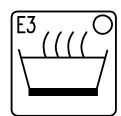
Le mode de service Cuisson - Refroidissement (C2) est conçu de manière à obtenir automatiquement la cuisson puis le refroidissement des aliments. Ce mode est l'inversion dans le temps du mode de service ci-dessus. Les possibilités de réglage mentionnées plus haut sont donc également valables ici.

3 Mode d'emploi

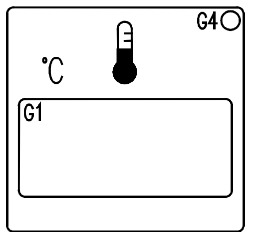
3.1 Mode de service Cuisson normale

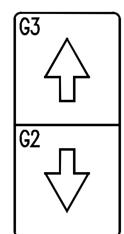


- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche A1.

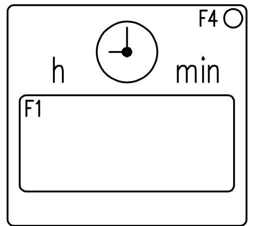


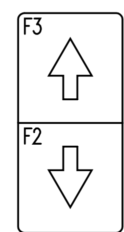
- Sélectionner le mode de service Cuisson normale avec la touche E3. Les deux affichages G1 et F1 vous indiquent les valeurs de consigne lors de la dernière utilisation de ce mode de service.





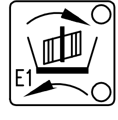
- Régler la température prescrite dans l'indicateur G1 avec les touches fléchées G2 et G3.



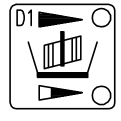


- Régler le temps de cuisson dans l'indicateur F1 avec les touches fléchées F2 et F3. Pour obtenir un temps de cuisson illimité, maintenir la touche F2 appuyée jusqu'à ce que le signe "-.--" apparaisse sur l'affichage.

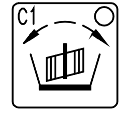
Si le mélangeur doit être utilisé pour accompagner un processus de cuisson, procéder au réglage à l'aide des touches suivantes:



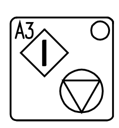
- Pour mettre en marche et arrêter le mélangeur et pour sélectionner le sens de rotation, utiliser la touche E1. Le sens de rotation demandé est indiqué par les voyants lumineux.



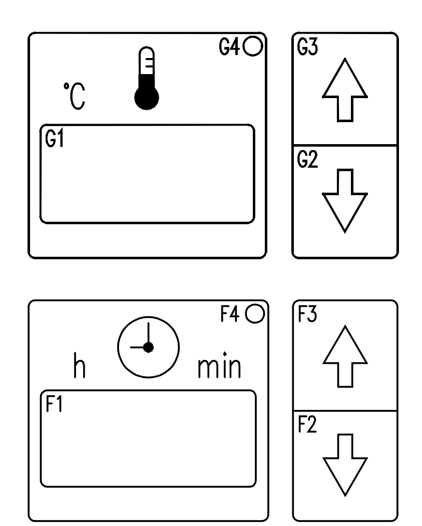
- Sélectionner la vitesse de rotation au moyen de la touche D1. La vitesse de rotation choisie est indiquée par les voyants lumineux.

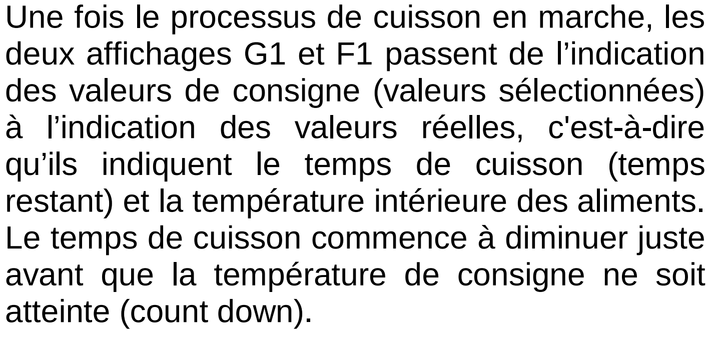


- Sélectionner un fonctionnement par intervalles au moyen de la touche C1. Le mélangeur alterne périodiquement entre rotation à droite – pause – rotation à gauche. Si cette fonction n'est pas activée, le mélangeur tourne en continu.



- Mettre le processus de cuisson en marche en appuyant sur la touche A3. Les voyants lumineux sur les touches sélectionnées s'allument.



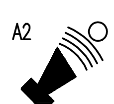


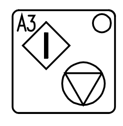
Une fois le processus de cuisson en marche, les deux affichages G1 et F1 passent de l'indication des valeurs de consigne (valeurs sélectionnées) à l'indication des valeurs réelles, c'est-à-dire qu'ils indiquent le temps de cuisson (temps restant) et la température intérieure des aliments. Le temps de cuisson commence à diminuer juste avant que la température de consigne ne soit atteinte (count down).

Le voyant lumineux pour la température de cuisson G4 indique que la température de consigne n'est pas encore atteinte et que le chauffage est en marche.

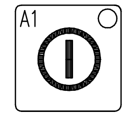
Le voyant lumineux F4 allumé indique que le temps de cuisson est en cours.

- En appuyant sur la touche G2 ou G3 la température de consigne peut être visualisée. Si vous maintenez la pression sur l'une des touches pendant plus de 3 secondes, la température est augmentée ou baissée, selon le cas.
- En appuyant sur les touches F2 ou F3, le temps de consigne de cuisson peut être visualisé. Si vous maintenez la pression sur l'une des touches pendant plus de 3 secondes, le temps de cuisson est augmenté ou réduit, selon le cas.



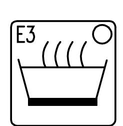


- A la fin du temps de cuisson sélectionné, le signal sonore retentit et le voyant lumineux A2 s'allume. Le signal sonore peut être arrêté en appuyant sur la touche A3.



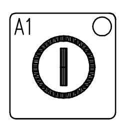
- A la fin du processus de cuisson, arrêter l'appareil au moyen de la touche A1.

  Lors de la remise en marche de l'appareil, les valeurs du temps de cuisson et de la température utilisées en dernier sont à nouveau à votre disposition.

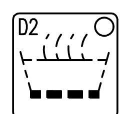


Remarque:
Si un processus de refroidissement précédant a été arrêté à l'aide de la touche A3, il peut s'écouler jusqu'à 7 minutes avant que l'appareil, après le démarrage du processus, n'ait changé de fluides et ne commence à chauffer. Pendant ce laps de temps, le voyant lumineux gauche de la touche B2 clignote.

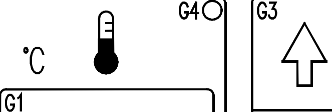
3.2 Mode de service Optitherm

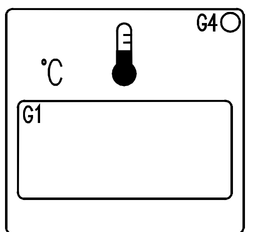


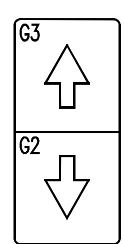
- Mettre l’appareil en marche en appuyant sur la touche A1.



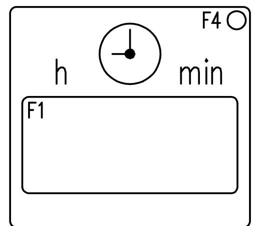
- Sélectionner le mode de service Optitherm avec la touche D2. Les deux affichages G1 et F1 vous indiquent les valeurs de consigne lors de la dernière utilisation de ce mode de service.

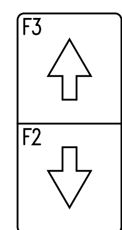


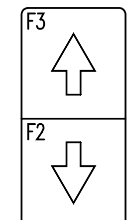




- Régler la température souhaitée dans l'affichage G1 avec les touches fléchées G2 et G3

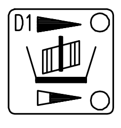




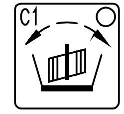


- Régler le temps de cuisson dans l'affichage F1 au moyen des touches fléchées F2 et F3. Pour obtenir un temps de cuisson illimité, maintenir la touche F2 appuyée jusqu'à ce que le signe "-.--" apparaisse sur l’affichage F1.

Si le mélangeur doit être utilisé pour accompagner un processus de cuisson, procéder au réglage à l'aide des touches suivantes:

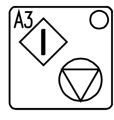


- Pour mettre en marche et arrêter le mélangeur et pour sélectionner le sens de rotation, utiliser la touche E1. Le sens de rotation demandé est indiqué par les voyants lumineux.

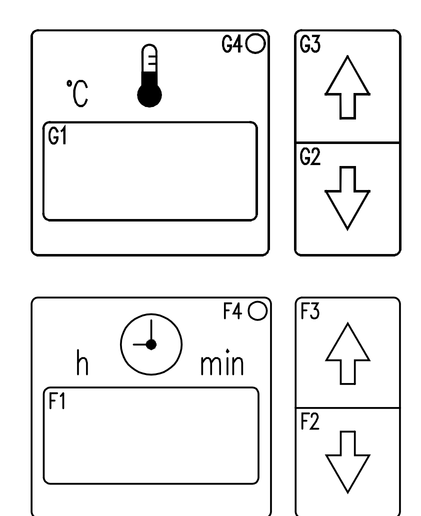


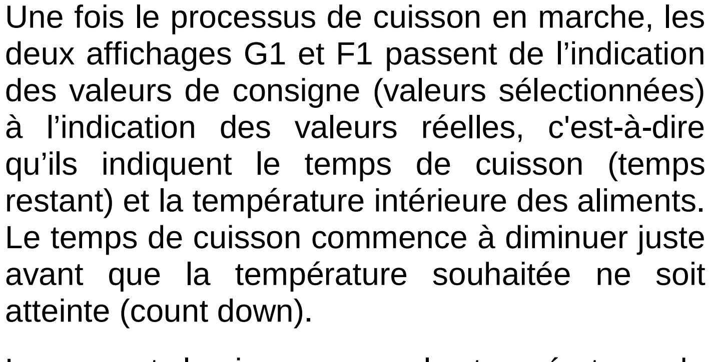
- Sélectionner la vitesse de rotation au moyen de la touche D1. La vitesse de rotation choisie est indiquée par les voyants lumineux.

- Sélectionner un fonctionnement par intervalles au moyen de la touche C1. Le mélangeur alterne périodiquement entre rotation à droite – pause – rotation à gauche. Si cette fonction n'est pas activée, le mélangeur tourne en continu.



- Mettre le processus de cuisson en marche en appuyant sur la touche A3. Le voyant lumineux sur les touches sélectionnées s'allume.



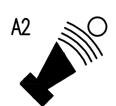


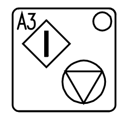
Une fois le processus de cuisson en marche, les deux affichages G1 et F1 passent de l’indication des valeurs de consigne (valeurs sélectionnées) à l’indication des valeurs réelles, c'est-à-dire qu’ils indiquent le temps de cuisson (temps restant) et la température intérieure des aliments. Le temps de cuisson commence à diminuer juste avant que la température souhaitée ne soit atteinte (count down).

Le voyant lumineux pour la température de cuisson G4 indique que la température de consigne n'est pas encore atteinte et que le chauffage est en marche.

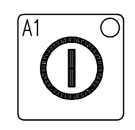
Le voyant lumineux F4 allumé indique que le temps de cuisson est en cours.

- En appuyant sur la touche G2 ou G3 la température de consigne peut être visualisée. Si vous maintenez la pression sur l’une des touches pendant plus de 3 secondes, la température est augmentée ou baissée, selon le cas.
- En appuyant sur les touches F2 ou F3, le temps de consigne de cuisson peut être visualisé. Si vous maintenez la pression sur l’une des touches pendant plus de 3 secondes, le temps de cuisson est augmenté ou réduit, selon le cas.

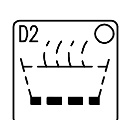




- A la fin du temps de cuisson sélectionné, le signal sonore retentit et le voyant lumineux A2 s'allume. Le signal sonore peut être arrêté en appuyant sur la touche A3.

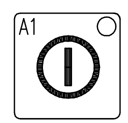


- A la fin du processus de cuisson, arrêter l'appareil au moyen de la touche A1. Lors de la remise en marche de l’appareil, les valeurs du temps de cuisson et de la température utilisées en dernier sont à nouveau à votre disposition.

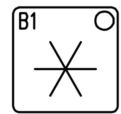


Remarque:
Si un processus de refroidissement précédant a été arrêté à l'aide de la touche A3, il peut s'écouler jusqu’à 7 minutes avant que l'appareil, après le démarrage du processus, n'ait changé de fluides et ne commence à chauffer. Pendant ce laps de temps, le voyant lumineux gauche de la touche B2 clignote.

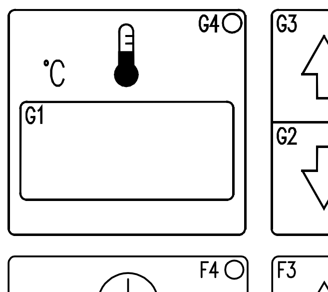
3.3 Mode de service Refroidissement

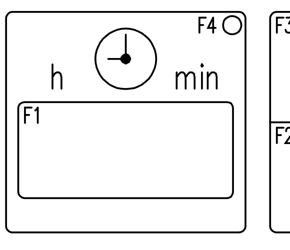


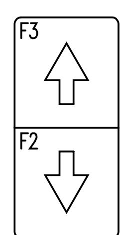
- Mettre l’appareil en marche en appuyant sur la touche A1.



- Sélectionner le processus de refroidissement en appuyant sur la touche B1. Les deux affichages G1 et F1 vous indiquent les valeurs de consigne lors de la dernière utilisation de ce mode de service.





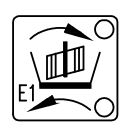


- Sélectionner soit la température minimale souhaitée sur l’affichage G1 avec les touches fléchées G2 et G3, soit le temps de refroidissement désiré sur l’affichage F1 avec les touches fléchées F2 et F3.

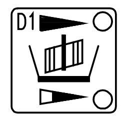
  La température de refroidissement minimale réglable est calculée automatiquement par l'appareil selon la température de l'agent réfrigérant; ainsi, avec l'agent réfrigérant "eau de conduite", la température minimale réglable des aliments peut varier légèrement entre l'hiver et l'été.

- Pour obtenir un temps de refroidissement illimité, maintenir la touche F2 appuyée jusqu'à ce que le signe "-.--" apparaisse sur l’affichage F1.

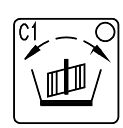
  Avec la sélection du mode de service refroidissement, le mélangeur est automatiquement mis en circuit avec le réglage utilisé lors du processus précédent de ce mode de service. Ce réglage peut être modifié de la manière suivante:



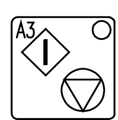
- Sélectionner le sens de rotation du mélangeur au moyen de la touche E1. En appuyant plusieurs fois sur cette touche, vous pouvez alterner entre la rotation à droite et la rotation à gauche.



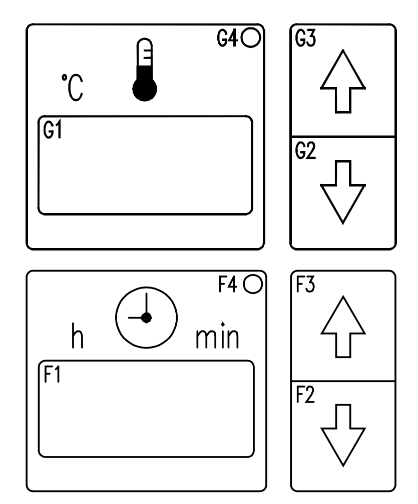
- Sélectionner la vitesse de rotation du mélangeur au moyen de la touche D1. En appuyant plusieurs fois sur cette touche, vous pouvez alterner entre une vitesse de rotation moyenne et une vitesse de rotation maximum.



- Sélectionner un fonctionnement par intervalles au moyen de la touche C1. Le mélangeur alterne périodiquement entre rotation à droite – pause – rotation à gauche. Si cette fonction n'est pas activée, le mélangeur tourne en continu.

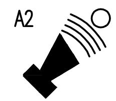


- Enclencher le processus de refroidissement en appuyant sur la touche A3. Les voyants lumineux des touches sélectionnées s'allument.

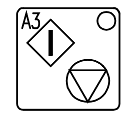


Les deux affichages pour la température et le temps G1 et F1 passent de l'indication des valeurs de consigne à l'indication des valeurs réelles, effectuant ainsi un count down pour le temps de refroidissement (affichage du temps restant). Le voyant lumineux F4 est allumé.

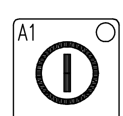
- En appuyant sur la touche G2 ou G3, la température de consigne peut être visualisée. Si vous maintenez la pression sur l'une des touches pendant plus de 3 secondes, la température de consigne augmente ou baisse, selon le cas.
- En appuyant sur la touche F2 ou F3, le temps de refroidissement demandé peut être visualisé. Si vous maintenez la pression sur l'une des touches pendant plus de 3 secondes, le temps de refroidissement demandé augmente ou baisse, selon le cas.



- A la fin du temps de refroidissement sélectionné, le signal sonore retentit et le voyant lumineux A2 s'allume. Le signal sonore peut être arrêté en appuyant sur la touche A3.

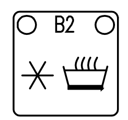


- A la fin du processus de refroidissement, arrêter l'appareil au moyen de la touche A1.



Lors de la remise en marche de l'appareil, les valeurs du temps et de la température utilisés en dernier avec ce mode de service sont à nouveau à votre disposition.

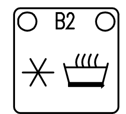
3.4 Mode de service Refroidissement - Cuisson



- Sélectionner le processus à deux phases "refroidissement avant cuisson" au moyen de la touche B2.

  Ce mode de service permet de combiner un processus de refroidissement avec un processus de cuisson. Les paramètres pour les deux processus partiels peuvent être présélectionnés de sorte que l'usager n'aura plus aucun réglage à faire pendant tout le déroulement du programme.

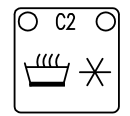
  Sélectionner le processus de refroidissement et de cuisson l'un après l'autre sur les affichages G et F comme décrit aux §§ 3.1 et 3.3.



Les deux voyants lumineux sur la touche B2 indiquent le processus partiel programmé. En appuyant plusieurs fois sur cette touche, vous pouvez alterner entre les deux processus partiels.

Remarque:
Si un processus de cuisson précédant a été arrêté à l'aide de la touche A3, il peut s'écouler jusqu'à 7 minutes avant que l'appareil, après le démarrage du processus, n'ait changé de fluides et ne commence à refroidir. Pendant ce laps de temps, le voyant lumineux gauche de la touche B2 clignote.

3.5 Mode de service Cuisson - Refroidissement



- Sélectionner le processus à deux phases "cuisson avant refroidissement" au moyen de la touche C2.

  Ce mode de service permet de combiner un processus de cuisson avec un processus de refroidissement. Les paramètres pour les deux processus partiels peuvent être présélectionnés de sorte que l'usager n'aura plus aucun réglage à faire pendant tout le déroulement du programme.

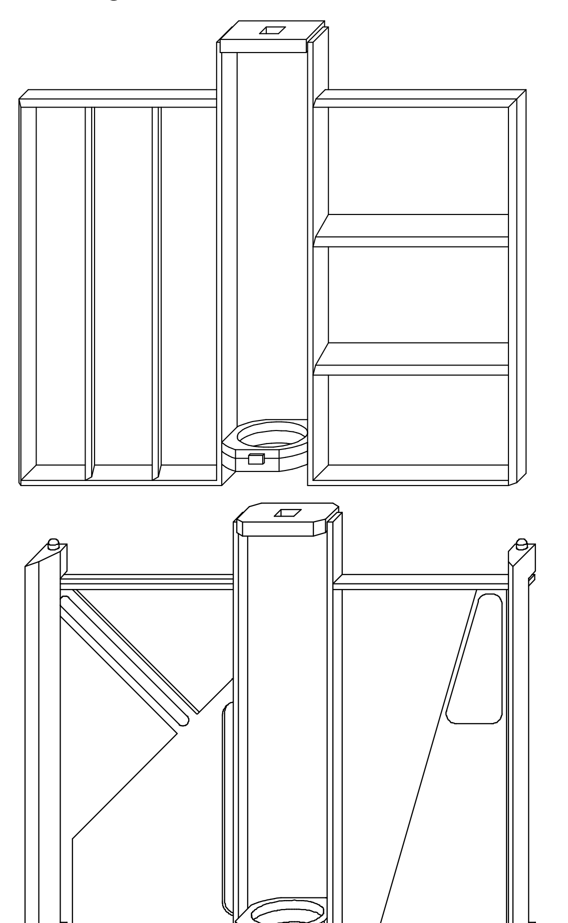
  Sélectionner le processus de cuisson et de refroidissement l'un après l'autre sur les affichages G et F comme décrit aux §§ 3.1 et 3.3.

  Les voyants lumineux sur la touche B2 indiquent le processus partiel programmé. En appuyant plusieurs fois sur cette touche, vous pouvez alterner entre les deux processus partiels.

Remarque:
Si un processus de refroidissement précédant a été arrêté à l'aide de la touche A3, il peut s'écouler jusqu'à 7 minutes avant que l'appareil, après le démarrage du processus, ne change de fluides et ne commence à chauffer. Pendant ce laps de temps, le voyant lumineux gauche de la touche C2 clignote.

3.6 Mode de service avec mélangeur

L'appareil de cuisson avec mélangeur JRW 2200 peut être équipé de deux mélangeurs différents:



Un mélangeur pour potées avec couteaux pour les aliments durs et en morceaux.

Un mélangeur pour lait avec racloirs pour aliments liquides et pâteux. En fixant les racloirs (1) au mélangeur pour lait, observer le sens du montage. Comme illustré ci-contre, les deux racloirs doivent être dirigés vers le même côté du mélangeur. Le côté lisse des racloirs doit être dirigé vers la paroi du bassin.

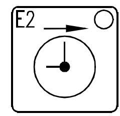
Le mélangeur pour lait est surtout utilisé pour les crèmes et les sauces liées pour lesquelles le raclage permanent pendant le processus d'échauffement et de refroidissement doit permettre une nette accélération du changement de température.

En utilisant la vitesse maximale pour les processus de refroidissement, tenir compte du fait que beaucoup d'aliments deviennent de plus en plus consistants en refroidissant : une crème à une température voisine de 100℃ peut être encore aussi liquide que de l'eau, mais à une température approchant 10℃, elle est déjà très consistante. Ceci entraîne alors une augmentation sensible de la puissance mécanique nécessaire du mélangeur, qui dans des cas extrêmes de grande vitesse de rotation, peut provoquer une surcharge thermique du moteur. Dans ce cas, la commande par processeur arrête le moteur et affiche le message d'erreur "-.08".

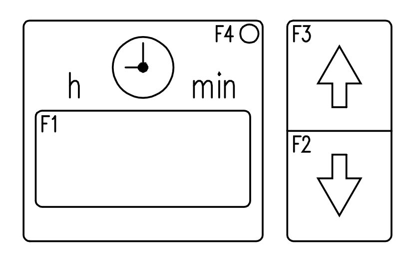
Lorsque le moteur s’est refroidi, vous pouvez arrêter puis remettre en marche l'appareil au moyen de la touche A1.

Conseil de sécurité:
Si le couvercle est ouvert lorsque le mélangeur est en mouvement, le moteur s'arrête et ne se remettra en marche qu'à la fermeture du couvercle. Attention, à l'ouverture du couvercle, le mélangeur continue de tourner. Ne pas toucher le mélangeur en train de ralentir car il y a risque de blessures provoquées par un accrochage des vêtements !

3.7 Temporisation du démarrage

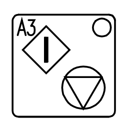


- Si l'usager désire temporiser l'heure du démarrage par rapport à l'heure de programmation (p.ex. une cuisson pendant la nuit), il peut le faire à l'aide de la touche E2. La temporisation de l'heure du démarrage peut être réalisée avec tous les modes de service des chapitres 3.1 à 3.5.
- Programmer le processus de cuisson comme décrit dans les chapitres 3.1 à 3.5.
- Cependant, avant de mettre le processus en marche avec la touche A3, appuyer sur la touche E2. Le voyant lumineux sur la touche E2 s'allume.

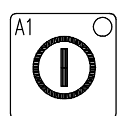


- Régler la temporisation du démarrage sur l'affichage F1 à l'aide des touches F2 et F3

  Sur l'affichage F1, l'usager peut temporiser l'heure du démarrage d'une durée de 9 heures et 59 minutes à l'aide des touches fléchées F2 et F3. Pour le réglage d'une temporisation du démarrage plus importante, l'appareil affiche le temps en heures, c'est-à-dire que l'appareil peut être programmé avec une temporisation du démarrage de 99,5 heures au maximum, par tranches de 10 minutes.



- Une fois la touche A3 enclenchée, la temporisation du démarrage commence à fonctionner. Le voyant lumineux sur la touche A3 clignote. Lorsque la temporisation du démarrage est terminée, le voyant lumineux sur la touche E2 s'éteint et le voyant lumineux sur la touche A3 cesse de clignoter pour rester allumé. Le processus de cuisson se met en marche.

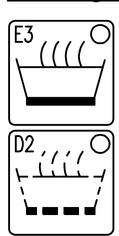


- Si un processus doit être renouvelé lorsque l'appareil a été mis en marche en appuyant sur la touche A1, la temporisation du démarrage doit être réactivée à l'aide de la touche E2. La temporisation du démarrage du dernier processus est alors à votre disposition.

3.8 Clé électronique

Si l'usager souhaite que le processus en cours soit protégé contre des modifications involontaires, la commande électronique peut être bloquée à l'aide d'une clé électronique.

Blocage / déblocage



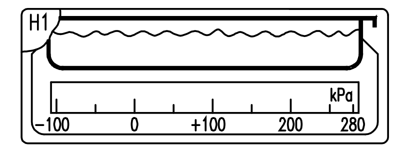
- Programmer et mettre en marche le processus de cuisson comme décrit aux chapitres 3.1 à 3.5.
- En l'espace de 3 secondes, appuyer tout d'abord trois fois sur la touche E3 puis deux fois sur la touche D2.
- Ce verrouillage peut être annulé en renouvelant les pressions sur les touches E3 et D2.

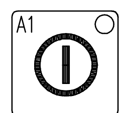
3.9 Phase de préparation

Lors du passage d'un mode de service à l'autre, un changement du fluide dans le système de chauffage (eau) est souvent nécessaire. Pour ce changement, l'appareil peut nécessiter jusqu'à 7 minutes. Pendant ce laps de temps, le voyant lumineux sur la touche du nouveau mode de service demandé clignote. Dès que le changement du fluide est terminé, le voyant lumineux reste automatiquement allumé et le nouveau mode de service se met en marche.

Si la phase de préparation dépasse 10 minutes, il est possible que le système de chauffage manque d'eau. Contrôler pour cela si la pression dans l'alimentation d'eau (alimentation du système de chauffage) est suffisante.

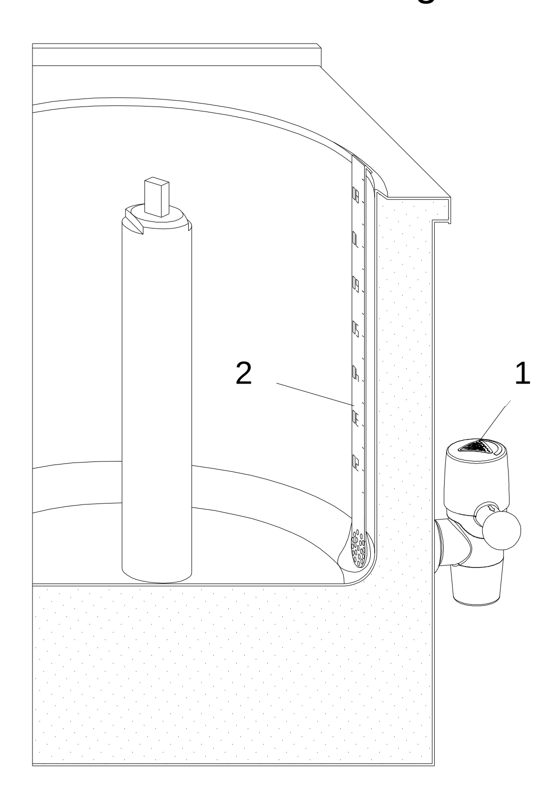
3.10 Indicateur de pression du système de chauffage





La pression du système de chauffage est affichée dans la barre DEL (diode électroluminescente) H1. Si la pression augmente de 19 kPa (0,19 bar) un champ lumineux supplémentaire est activé. La pression de service du système de chauffage oscille entre 0 et +100 kPa (+1 bar). Lorsque la pression de service maximale est dépassée de plus de 30 kPa, l'indicateur de pression commence à clignoter. Le code d'erreur -.14 apparaît et le chauffage est arrêté. Dans ce cas, arrêter l'appareil en appuyant sur la touche A1 et aviser le service après-vente ELRO.

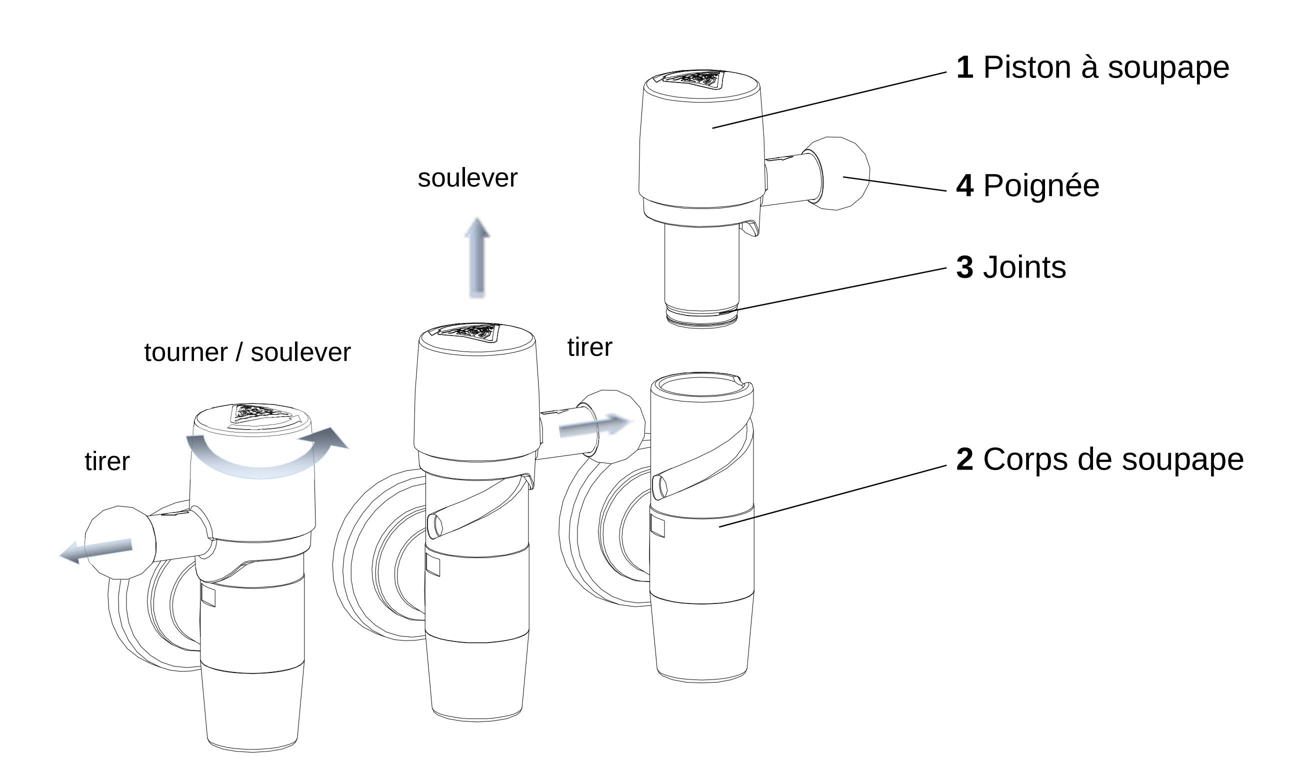
3.11 Vanne de vidange ELRO



La vanne de vidange ELRO (1) permet de vider entièrement la chambre de cuisson. Elle empêche la chambre de cuisson, en cas de montage incorrect, de se remplir et évite de s'ouvrir involontairement lors d'un choc ou d'un coup.

Pour la cuisson d'aliments solides (p. ex. pâtes, pommes de terre), glissez le tamis de retenue (2) dans la came correspondante et accrochez-le au bord supérieur de la paroi du bassin et ce, avant de mettre les aliments.

Consigne de sécurité:
Avant d'utiliser le mélangeur, retirez impérativement le tamis de retenue.



- Retirez le piston à soupape (1) de la vanne de vidange ELRO uniquement lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert !
- La vanne de vidange ELRO devient chaude pendant le fonctionnement ! Pour la manœuvre, utilisez la poignée prévue à cet effet.

- Lors de la vidange, il y a un risque d'échaudure provoqué par les aliments brûlants ou les émissions de vapeur. Gardez une distance suffisante lors de l'ouverture de la vanne de vidange.

- Nettoyez le piston à soupape (1) et le corps de soupape (2) après chaque utilisation avec des produits de nettoyage usuels.

Attention:
De l'eau chaude peut sortir de la vanne de vidange ELRO

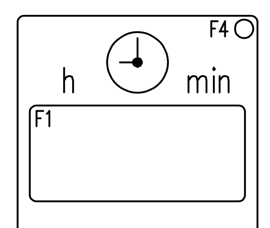
Après chaque utilisation/nettoyage, contrôlez :

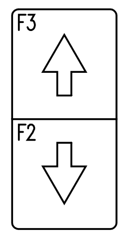
- le parfait fonctionnement
- les éventuels dégâts et
- que les joints (3) ne présentent ni fissures, ni coupures.

Si le parfait fonctionnement de l'appareil ne peut pas être assuré ou si des pièces sont endommagées, contactez le service après-vente ELRO.
Enduisez le piston à soupape (1) de vaseline ou de glycérine avant de l'insérer dans le corps de soupape (au moins une fois par semaine).

4 Affichages et réglages du système

4.1 Indications d'erreur





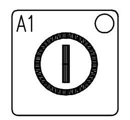
Les erreurs identifiées sont indiquées dans l'affichage du temps de cuisson F1. Toutes les sorties de la commande s'arrêtent dès qu'une erreur a été identifiée.

-.01 et -.02	Erreur sonde de la chambre de cuisson
- 04 et -.05	Erreur sonde eau de refroidissement
-.06 et -.07	Erreur palpeur de pression
-.08	Protection thermique du moteur du mélangeur
-.09	Chauffage interrompu par limiteur
-.10	Fusible de la commande par processeur défectueux
	Erreur processeur
-.11 et -.12	Dépassement de la pression système de chauffage
-.14	Erreur sonde de purge
	Indique une phase de préparation (voir chapitre 3.9)
-.15 et -.16	
Touche du mode de service clignotante	

Nous vous prions de bien vouloir prendre note des indications d'erreurs et des circonstances concomitantes et d'en faire part au service après-vente ELRO.
Si le réglage du point d'ébullition de l'appareil (c'est-à-dire la température réglable maximale) ne correspond pas au réglage effectivement possible sur le lieu d'emplacement de l'appareil, corriger le réglage selon les instructions de montage (voir chapitre "Réglage de l'appareil en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer"*).*

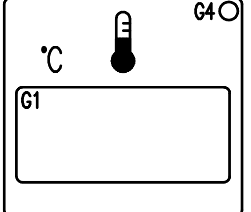
4.2 Sélection de l'unité de température (℃ ou ℉)

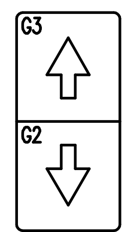
La température des aliments indiquée dans l'affichage G1 peut être réglée non seulement en ℃ mais également en ℉ (Fahrenheit). Le changement entre ces deux unités de température s'effectue de la manière suivante:





- Arrêter l’appareil en appuyant sur la touche A1.





- Appuyer en action maintenue sur la touche G3 puis appuyer sur la touche A1. Lâcher les deux touches. La nouvelle unité de température est alors à votre disposition. Pour retourner à l'unité précédente, renouveler le processus ci-dessus.

4.3 Raccordement à un régulateur de puissance (LBS) (en option)

Cet appareil peut être livré avec un régulateur de puissance (en option). Le but de ce dispositif est de réduire les coûts d'énergie. Grâce à l'arrêt temporisé de la puissance pour les appareils dont les puissances sont élevées, un dépassement de la puissance moyenne maximale admissible est évité pendant une période définie (p. ex. 15 minutes) pour un processus donné (p. ex. en cuisine). Les commandes par processeur ne sont pas concernées par cette déconnexion car elles sont alimentées par un raccordement électrique séparé.
L'intervention du régulateur de puissance est indiquée au cours du processus par le clignotement de l'affichage de la température G1.

Pour ne pas détériorer inutilement le réglage de la température et de la puissance de cuisson, observer les recommandations figurant sur les notices d'installation concernant les temps de déconnexion maximale et de reconnexion minimale des chauffages.

5 Entretien et nettoyage

- Ces appareils de cuisson sont entièrement exécutés en acier chrome-nickel inoxydable de haute qualité. Ils demandent cependant un certain entretien. Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits de nettoyage doux, des chiffons doux ou des brosses douces, n'employer en aucun cas des produits qui grattent, décapent ou coupent.
- N'ajouter à l'eau de cuisson que du sel dissout. Sinon remuer jusqu'à ce que le sel se soit dissout. Ne jamais utiliser ni cuire des produits agressifs ou corrodants.

- Lors de longues interruptions d'utilisation, laisser le couvercle ouvert. Huiler légèrement le récipient à l'aide d'un chiffon.
- Laver les appareils sans exercer de pression, ne jamais utiliser de jet d'eau ni d'appareil de nettoyage sous pression.
- Pendent la nettoyage, ne remplir jamais les appareils au-dessus de la marque de remplissage avec de l'eau ou du détergent.
- Nettoyer la partie supérieure et le corps de la vanne de vidange ELRO avec des produits de nettoyage courants et bien sécher. Enduire ensuite légèrement les deux éléments de vaseline ou de glycérine.
- Si la vanne ne ferme plus hermétiquement, le joint 5 (voir illustration à la page 19) peut être enlevé de la rainure avec un tournevis. Insérer le nouveau joint à la main dans la rainure et l'enduire de vaseline ou de glycérine. (N'employer que des joints ELRO!)
- Toutes les 2000 heures de fonctionnement environ, il est conseillé de faire renouveler l'huile au niveau de l'engrenage du moteur du mélangeur. La quantité d'huile nécessaire pour le nouveau remplissage est de 1, 5 l de la qualité CLP 198-242 mm²/s avec 40℃ ISO VG 200.

6 Instructions pour la cuisson

6.1 Mode de service Cuisson normale

Le réglage du mode de service Cuisson normale (touche E3) est conçu de manière à atteindre l'échauffement le plus rapide possible jusqu'au point d'ébullition.

Indépendamment du réglage de la puissance de cuisson (1-10), l'appareil chauffe jusqu'à une température légèrement inférieure au point d'ébullition avec une puissance de 100% pour ensuite chauffer conformément au réglage de la puissance de cuisson.

Pour les quantités minimes d'aliments, la commande limite automatiquement la puissance de chauffage.

Tableau des températures

Aliments	**Température prescrite Niveau de puissance**
Porter de l'eau à ébullition	96° - 100℃*
Léger frémissement de l'eau	niveau 1-3
Fort frémissement de l'eau (p. ex. pour cuire des pâtes)	niveau 5-10
Cuisson continue de pâtes, de riz	niveau 2-4
Blanchissement de légumes, d'os etc.	niveau 10
Faire bouillir du boeuf, de la langue etc.	98℃*
Cuisson de jambons, de saucisses	72° - 75℃
Préparation de la glace de viande	degré 8-10

*La température maximale réglable dépend du point d'ébullition.

6.2 Mode de service Optitherm

Le mode de service Optitherm (touche D2) a été conçu pour arriver à de bons résultats de cuisson en particulier avec des aliments consistants, pâteux et difficiles à chauffer, sans que les aliments n'attachent ou ne brûlent

Pour les quantités minimes d'aliments, la commande limite automatiquement la puissance de chauffage.

Tableau de températures

Aliments	**Température prescrite Niveau de puissance**
Chauffer du lait	85° - 90℃
Chauffer du lait pour crèmes et flans	95° - 98℃
Crèmes et flans	92° - 95℃
Bouillie de maïs, de semoule, de riz	98° - 100℃ *
Fondre du beurre	niveau 5
Sauce béarnaise et sauce hollandaise	60℃
Sauces épaisses (p. ex. sauce béchamel, velouté, demi-glace)	98℃ - niveau 3

*La température maximale réglable dépend du point d'ébullition.

6.3 Mode de service Refroidissement

Ce mode de service permet de refroidir les aliments en quelques minutes à la température idéale pour les partager en portions chaudes (environ 70℃) ou encore à une température permettant le transvasement immédiat des aliments dans des récipients plus ou moins grands pour les porter en chambre frigorifique.

6.4 Mode de service Refroidissement - Cuisson

Ce mode de service permet par exemple de maintenir le lait frais pendant la nuit et de le réchauffer automatiquement pour le petit déjeuner.

6.5 Mode de service Cuisson - Refroidissement

- Refroidir le flan vanille après la cuisson (voir § 3.5) pendant environ 5 minutes. Ceci pour éviter qu'il ne sèche au fond et aux parois du bassin pendant la mise en portions.

- Les sauces et les soupes, cuites et prêtes à être transvasées et conservées en chambre frigorifique, doivent être refroidies à environ 30℃ après la cuisson. Les porter ensuite immédiatement en chambre frigorifique.

- Après leur cuisson, refroidir les masses consistantes à 35℃ environ pour les traiter ensuite immédiatement.

7 Consignes de sécurité

- En raison des risques de brûlures pouvant être occasionnées par des aliments bouillants, il est indispensable d'observer la plus haute prudence en vidant l'appareil de cuisson au moyen de la vanne de vidange ELRO.
- Avant d'utiliser le mélangeur, retirer impérativement le tamis de retenu.
- Manier le couvercle uniquement à l'aide de la poignée prévue à cet effet.
- Lorsque la pression de service maximale est dépassée de plus de 30 kPa, l'indicateur de pression commence à clignoter. Dans ce cas, l'appareil doit être arrêté immédiatement.
- Sinon, en cas d'augmentation supplémentaire de la pression, de la vapeur ou de l'eau chaude pourrait sortir dans la zone de la vanne de vidange ELRO d'écoulement de sécurité, lorsque la soupape de sécurité(actionnée par la haute pression) est ouverte.

Pour votre sécurité, nous vous recommandons de faire contrôler tous les quatre ans par notre service après-vente la pleine capacité de fonctionnement de la soupape de surpression selon les réglementations en vigueur des appareils soumis à pression.

- Le mélangeur ne fonctionne qu'avec le couvercle fermé. Si le couvercle est ouvert lorsque le mélangeur est en mouvement, le moteur s'arrête. Attention, le mélangeur continue cependant de tourner. Ne pas toucher le mélangeur en train de ralentir car il y a risque de blessures provoquées par accrochage des vêtements !
- Une utilisation non appropriée de l'appareil (aliments au-dessus de la marque de remplissage ou puissance de 100% utilisée pour la cuisson continue) constitue un risque de brûlures causées par des aliments bouillants débordant et s'écoulant hors de l'appareil.
- Pendent la nettoyage, ne remplir jamais les appareils au-dessus de la marque de remplissage avec de l'eau ou du détergent.
- Il s'agit d'un appareil thermique. Un maniement imprudent de l'appareil risque de provoquer des brûlures.
- Conformément aux réglementations du 18 janvier 1991 concernant l'information sur les bruits de machines, il s'agit d'un appareil technique d'équipement professionnel fonctionnant sans bruit ou, le cas échéant, ne dépassant pas la limite sonore de 70°dB (A).
- Conformément aux directives concernant le branchement des appareils au réseau d'approvisionnement en eau potable, le clapet antiretour doit être contrôlé à chaque maintenance.
- En cas de dérangement, veuillez avertir le service après-vente ELRO.